



Der Rohrspitz – Natur, Wasser und Genuss

Am Rohrspitz, dort wo der Bodensee sanft auf das Rheindelta trifft,
entsteht ein besonderer Ort der Ruhe und der Inspiration.

Seit jeher prägen Wasser, Schilf und frische Seeluft diese einzigartige
Landschaft – ein Platz, an dem Natur und Genuss zusammenfinden.

Die Region Vorarlberg und Österreich stehen für ehrliche Produkte,
kurze Wege und höchste Qualität. Die Mehrheit der Zutaten,

die bei uns auf den Teller kommen, stammen aus dieser Umgebung:
sorgfältig ausgewählt, frisch geliefert und mit Respekt behandelt.

In unserer Küche verbinden wir diese regionalen Produkte mit Leidenschaft,
handwerklichem Können und einer großen Portion Liebe zum Detail.

Frisch gekocht, gut gelagert, bewusst kombiniert – damit aus einfachen
Zutaten echte Genussmomente entstehen.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Blick auf das
Wasser – und lassen Sie sich ein Stück Rohrspitz auf der Zunge zergehen.

Ihre Gastgeber Familie Konstatzky und das Team

Vorspeisen

Tomaten – Mozzarella

Tomaten / Olivenöl / Basilikum / Pane / Büffelmozzarella

GMO € 13,20

Gambas „Aglio e Olio“

In der Pfanne serviert mit Olivenöl, Knoblauch und Chili / Pane

B € 16,90

Bruschetta Classica

Geröstetes Pizzabrot / aromatische Tomaten / Olivenöl

AO € 9,20

Suppen

Flädlesuppe wie bei Oma

Klare Rindsbouillon fein geschnittene Frittaten

ACG € 6,80

Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten

Veredelt mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

G € 6,80

Salate

Bunter Salat der Saison

mit unserem Hausdressing

Kleiner bunter Salat

MO € 7,20

Grosser bunter Salat

MO € 9,20

Chicken Salat

Huhn / Salate / Mais / Tomaten / Schafkäse / French Dressing

CFGMO € 19,50

„SeeYou“ Salat Signature

Gemischter Blattsalat / Rindfleischwürfel / Granatapfel-Himbeerdressing

CFGMO € 25,50



Für kleine Helden mit grossem Hunger

Piratenstick's

Chicken Stick's mit Pommes

ACG € 10,50

Spaghetti „Sauerei“

mit Tomatensauce

AC € 9,20

„Ich- will-Spätzle“-Teller

Spätzle mit Rahmsauce

AC € 8,20

Käse – Zauberstäbe

Mozzarellasticks auf Blattsalat

ACGMO € 9,50

Pommes Teller

€ 6,30



Pastagerichte

Spaghetti Aglio e Olio

Olivenöl / Knoblauch / Chili / Cherrytomaten

AC € 13,50

Spaghetti Bolognese

vom heimischen Rind klassisch geschmort

AC € 16,50

Spaghetti Pomodoro Burrata

Fruchtige Tomatensauce / warmer Burrata / Basilikum-Pesto

ACG € 15,50

Penne Cinque Pi

Panna / Pomodoro / Parmesan / Pepe

ACBDG € 15,50

Penne della Casa

Bolognese / Panna / Parmesan / Basilikum

ACBDG € 16,50

Alle Nudelgerichte sind auch glutenfrei erhältlich

P € +2,50



Extra Brot (frisch aus dem Ofen) € 2,50

2. Teller (für gemeinsame Genussmomente) € 2,00

Planänderung der Beilage € 2,00

Fisch

Pulpo de Roca

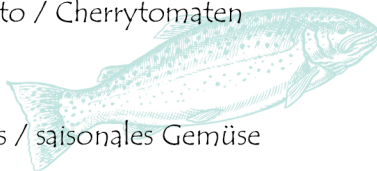
Gebraten im Knoblauch / Safranrisotto / Cherrytomaten

DRFA € 34,50

Zanderfilet „Amareuse“

Tomatisierte Currysauce / Basmatireis / saisonales Gemüse

ADGOP € 30,50



Asiatische Kompositionen

Tom Kha Tofu (vegan)

Kokosmilch / frisches Gemüse / Basmatireis

FLNP € 19,50

Aus dem Wok

Nudeln / Frisches Gemüse / Sojasauce / Erdnüsse

Vegetarisch

mit Hühnerbrust

FACELNP € 18,50

FACELNP € 21,50

Rotes Thaicurry

Kokosmilch / frisches Gemüse / Basmatireis

mit Hühnerbrust

AFGOP € 23,50



Klassische Spezialitäten

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes	ACMO	€	28,50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salat	ACMO	€	29,50

Kleine Portion:

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes	ACMO	€	24,50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salat	ACMO	€	25,50

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes	ACMO	€	20,80
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Salat	ACMO	€	21,80

Kleine Portion:

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes	ACMO	€	16,80
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Salat	ACMO	€	17,80

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle	ACGOP	€	28,50
---------------------------------------	-------	---	-------

Kässpätzle Hausgemachte Käsemischung / Röstzwiebeln / Salat	ACMO	€	18,50
--	------	---	-------

Steaks & Grillkultur

Rindsfiletsteak Lady (150 g)	ADO	€	35,50
Rindsfiletsteak Gentleman (220 g)	ADO	€	39,50

Vom steirischen Jungstier

Bourbon Whisky-Pfefferrahm / Würz-Pommes / Gemüse

Surf & Turf vom Rindsfilet (180 g)	AGOP	€	43,90
------------------------------------	------	---	-------

Pulpo de Roco / Back Tiger / Portweinsauce

Safranrisotto / Gemüse

Grillteller "SeeYou"	ACOP	€	27,50
----------------------	------	---	-------

Rind / Schwein / Huhn / Kräuterbutter / Speck / Würstel / Würz-Pommes / Grillsauce / Kräuterbutter

Extra Brot (frisch aus dem Ofen) € 2,50

2.Teller (für gemeinsame Genussmomente) € 2,00

Planänderung der Beilage € 2,00

Pizza

Pizza Pane Rosmarino

Pizzabrot mit Rosmarin, Salz, Olivenöl

AGNP € 8,90

Pizza Pane Pomodoro

Pizzabrot / Tomaten / Knoblauch

AGNP € 9,50

Pizza Margherita

Tomaten / Mozzarella

AGNP € 11,90

Pizza Funghi

Tomaten / Mozzarella / Champignons

AGNP € 13,50

Pizza Prosciutto

Tomaten / Mozzarella / Schinken

AGNP € 14,50

Pizza Roma

Tomaten / Mozzarella / Schinken / Salami / Champignons

AGNP € 15,50

Pizza Salame

Tomaten / Mozzarella / Milano – Salami

AGNP € 14,50

Pizza Diavola Salame Picante

Tomaten / Mozzarella / scharfe Salami

AGNP € 15,50

Pizza Calzone

Tomaten / Mozzarella / Champignon / Schinken und Salami / Artischocken

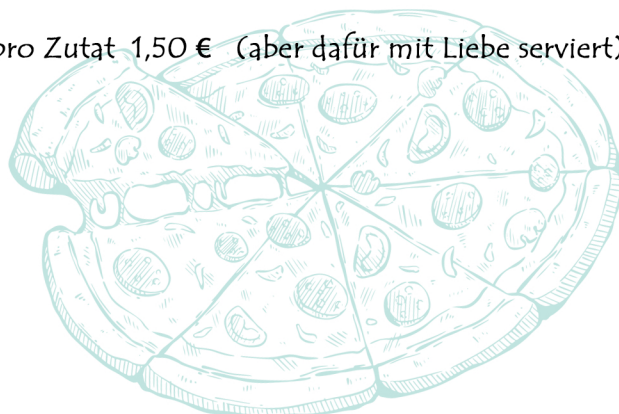
AGNP € 15,90

Pizza Bismarck

Tomaten / Mozzarella / Spiegelei / Schinken

AGNP € 15,50

„Extras kosten extra“ – pro Zutat 1,50 € (aber dafür mit Liebe serviert)



Pizza

Pizza Gorgonzola Tomaten / Mozzarella / Gorgonzola	AGNP € 15,50
Pizza Tonno e Cipolla Tomaten / Mozzarella / Thunfisch / Zwiebeln / Oliven	AGNPD € 15,50
Pizza Capricciosa Tomaten / Mozzarella / Champignons / Artischocken / Oliven / Schinken	AGNP € 15,90
Pizza Primavera Tomaten / Burrata / Kirschtomaten / Rucola	AGNP € 15,90
Pizza Parma Tomaten / Mozzarella / Rucola / Parmaschinken	AGNP € 16,50
Pizza Frutti di Mare Tomaten / Mozzarella / Meeresfrüchte / Knoblauch	AGNPDBR € 17,50
Pizza Hawaii Tomaten / Mozzarella / Schinken / Ananas	AGNP € 15,50



„Extras kosten extra“ – pro Zutat 1,50 € (aber dafür mit Liebe serviert)

Stoffe und Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten:

A Glutenthaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite (Essig, Wein, Konservierungsmittel)
F Soja	P Lupinen, Hülsenfrüchte, Bohnen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

Dessert

Französischer Schokokuchen

Mit Vanilleeis und Sahne

ACG € 8,50



Giotto – Mousse

Im Glas fein garniert

CG € 7,90



Erdbeer – Tiramisu (ohne Ei)

Im Glas mit Amaretti Crunch

G € 7,90

Meringue mit Saltedcaramel Eis

kandierte Amarenakirschen und Sahne



CG € 8,20

Hausgemacht

Apfelstrudel / Topfenstrudel (hausgemacht)

+ mit Sahne

+ mit Eis

+ mit Vanillesauce

CG € 5,20

€ 1,00

€ 1,50

€ 2,50

Sahnetorten

€ 5,80

Kuchen

€ 5,20

Erkundigen Sie sich gerne nach unseren hausgemachten Kuchen.